01621-REVC-100605


Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076
USA

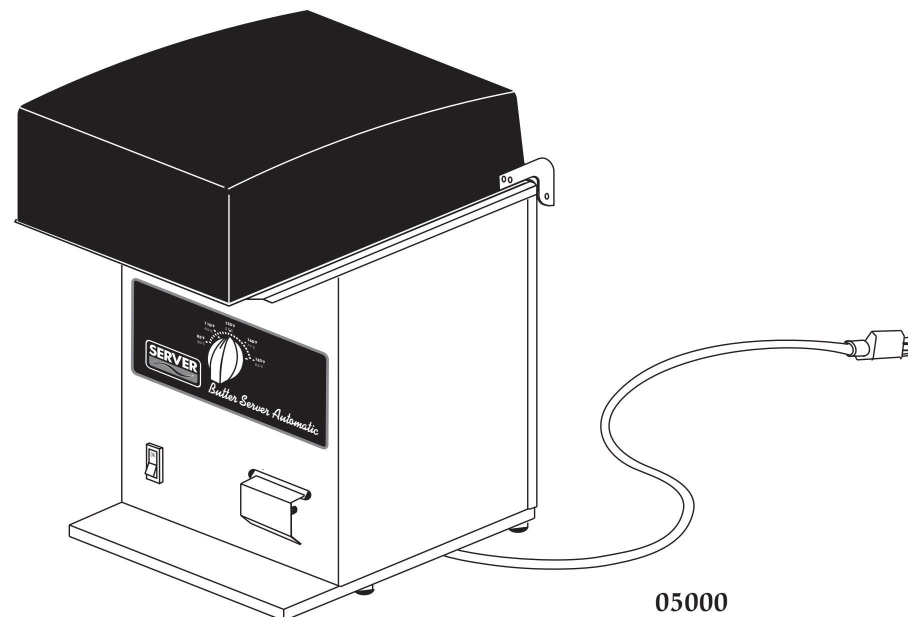
 **(262) 628-5600**

 **(800) 558-8722**

 **(262) 628-5110**

 **spsales@server-products.com**

 **www.server-products.com**



MODELS:

BSA	**Butter Server Automatic** (Series 05H) Stock No. 05000	**Distributeur automatique de beurre** (Série 05H) No de réf. 05000	**Servidor de mantequilla automático** (Serie 05H) Artículo No. 05000

ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL

Unit Set-Up

1. Always clean unit and pump thoroughly before each use. See Unit Take-Down, Safety Guidelines, and Cleaning.

2. INSTALL bowl into unit.

   Do NOT add water to inner vessel. Unit designed to transfer heat from inner vessel to bowl through air, NOT water.

3. INSTALL pump into unit.

   - Align pump to slide onto pump bracket while pump discharge tube slides through hole provided in platform.
   - Rotate coupling between pump and pump motor as needed to coordinate pump shaft with motor shaft.

4. INSTALL DOME onto unit.

   Align hole in one of dome hinges onto pivot pin located on base of unit. Push opposite dome hinge away from first dome hinge until it slides onto other pivot pin on base of unit.

5. PLUG UNIT INTO POWER SOURCE.

WARNING: This appliance must be earthed. Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded.This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source.

Installation de l'appareil

1. Nettoyez toujours l'appareil et la pompe avant chaque utilisation. Reportez-vous aux sections Démontage, Consignes de sécurité et Nettoyage.

2. INSTALLEZ le bol dans l'appareil.

   N'AJOUTEZ PAS d'eau dans le récipient intérieur. Ce modèle a été conçu pour transférer la chaleur du récipient intérieur au bol via l'air et NON PAS l'eau.

3. INSTALLEZ la pompe dans l'appareil.

   - Alignez la pompe pour la loger sur son support tout en glissant le tube de décharge dans le trou de la plate-forme.
   - Tournez au besoin l'accouplement entre la pompe et le moteur de pompe pour coordonner l'arbre de la pompe et l'arbre du moteur.

4. INSTALLEZ LE COUVERCLE BOMBÉ sur l'appareil.

   Alignez le trou d'une des charnières du couvercle bombé sur la goupille du socle. Écartez en poussant la charnière du couvercle bombé opposée de la première charnière jusqu'à ce qu'elle se glisse sur l'autre goupille du socle.

5. BRANCHEZ L'APPAREIL SUR UNE PRISE ÉLECTRIQUE.

AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être mis à la terre. Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre. La fiche du cordon d'alimentation doit avoir trois lames (bornes).

Armado de la unidad

1. Siempre limpie totalmente la unidad y la bomba antes de usarlas. En las secciones Desarmado de la unidad, Pautas de seguridad y Limpieza, encontrará mayor información.

2. COLOQUE el recipiente dentro de la unidad.

   NO agregue agua a la vasija interna. La unidad está diseñada para transferir calor desde la vasija interna hasta el recipiente mediante aire, NO agua.

3. COLOQUE la bomba dentro de la unidad.

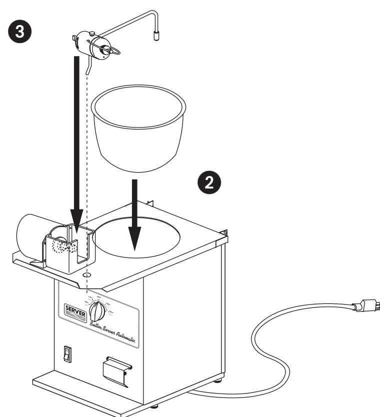
   - Alinee la bomba para deslizarla sobre el soporte de la misma mientras el tubo de descarga de la bomba se desliza por el orificio de la plataforma.
   - Gire el acoplamiento entre la bomba y su motor según sea necesario para coordinar el eje de la bomba con el del motor.

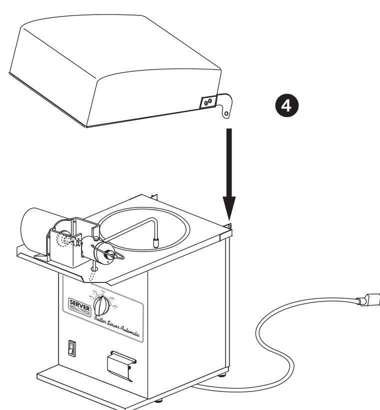
4. COLOQUE LA CUBIERTA sobre la unidad.

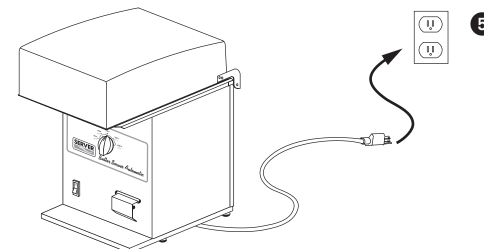
   Alinee el orificio en una de las bisagras de la cubierta sobre el pasador pivotante situado en la base de la unidad. Aparte la bisagra opuesta de la cubierta lejos de la primera bisagra de la cubierta hasta que se deslice sobre el otro pasador pivotante en la base de la unidad.

5. ENCHUFE LA UNIDAD EN LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN.

ADVERTENCIA: Esta unidad debe estar conectada a tierra. Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación.







Unit Operation

1. FILL BOWL WITH PRODUCT. 3.5 Quarts (3.3 L) maximum capacity.
2. Press switch to the "ON" position.
3. Set thermostat knob to recommended product serving temperature.
   - To heat unit faster, thermostat knob may be rotated to maximum setting temporarily.
   - **WARNING:** A continuously high thermostat setting can deteriorate product and can create a potential safety hazard.

Prime Pump

ALWAYS PRIME PUMP, BEFORE USE EACH DAY, TO BEGIN PUMP OPERATION.

4. Remove priming plug from top of pump by pulling it straight up and out (no threading).
5. Position a container against pump switch push bar.
6. Take a small amount of warm product from bowl and pour into opening where priming plug was removed.
7. Continuously press container against pump switch push bar while allowing warm product to flow into pump and out into container.
8. Quickly replace priming plug straight into top of pump and watch for product to be dispensed.
9. Repeat priming process as needed until a regular flow of product can be established.
10. To butter a container of popcorn, push container of popcorn against pump switch push bar and rotate container in a circular pattern to distribute butter evenly around top of popcorn.

Mode d'emploi

1. REMPLISSEZ LE BOL DE PRODUIT. Sa contenance maximale est de 3,5 litres.
2. Mettez l'interrupteur sur la position « ON ».
3. Réglez le bouton du thermostat à la température de service recommandée pour le produit.

Pour faire chauffer plus vite l'appareil, le bouton du thermostat pourra être tourné au réglage maximal temporairement.

AVERTISSEMENT: Le thermostat réglé en permanence sur une haute température risque de détériorer le produit et de présenter un risque.

Amorcez la pompe

AMORCEZ TOUJOURS LA POMPE CHAQUE JOUR AVANT DE COMMENCER À L'UTILISER.

4. Retirez le bouchon d'amorçage du haut de la pompe en tirant droit (sans filet).
5. Placez un récipient contre la barre de poussée du commutateur de la pompe.
6. Prélevez une petite dose de produit chaud du bol et versez dans l'orifice d'où vous avez retiré le bouchon.
7. Appuyez continuellement le récipient contre la barre de poussée du commutateur de la pompe tout en permettant au produit chaud de s'écouler dans la pompe jusqu'au récipient.
8. Remettez rapidement le bouchon d'amorçage sur le haut de la pompe et observez l'écoulement de produit.
9. Reprenez au besoin la procédure d'amorçage jusqu'à ce qu'un débit régulier de produit soit établi.
10. Pour napper de beurre un récipient de popcorn, appuyez le récipient de popcorn contre la barre de poussée du commutateur de la pompe et tournez le récipient pour bien répartir le beurre sur l'ensemble du popcorn.

Operación de la unidad

1. LLENE EL RECIPIENTE CON EL PRODUCTO. Capacidad máxima de 3,5 cuartos de galón (3,3 L).
2. Mueva el interruptor hasta la posición encendida "ON".
3. Fije la perilla del termostato en la temperatura recomendada para servir el producto.

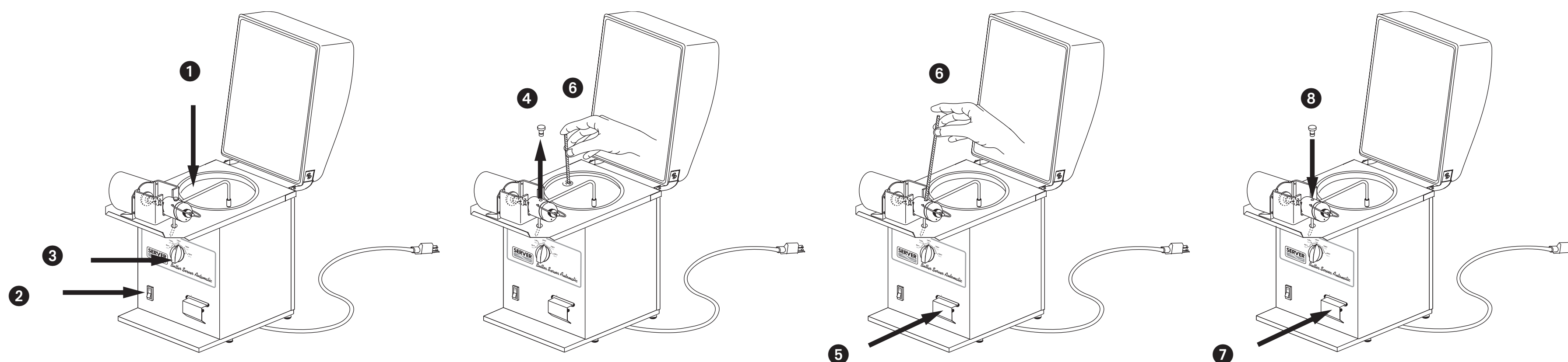
Puede fijar provisoriamente la perilla del termostato en la temperatura máxima para calentar la unidad más rápidamente.

ADVERTENCIA: Fijar continuamente el termostato en la temperatura máxima puede deteriorar el producto y crear un peligro potencial.

Cebe la bomba.

SIEMPRE CEBE DIARIAMENTE LA BOMBA ANTES DE USARLA, PARA INICIAR LA OPERACIÓN DE BOMBEO.

4. Retire el tapón de cebado de la parte superior de la bomba tirándolo directamente hacia arriba. (sin roscarlo).
5. Coloque un envase contra la barra interruptora de la bomba.
6. Saque del recipiente una pequeña cantidad de producto tibio y viértalo en la abertura donde se retiró el tapón de cebado.
7. Presione continuamente el envase contra la barra interruptora de la bomba mientras el producto fluye al interior de ésta y sale hacia el envase.
8. Vuelva a colocar rápidamente el tapón de cebado en su posición vertical en la parte superior de la bomba y observe el producto que se va a dispensar.
9. Repita el proceso de cebado según sea necesario hasta establecer un flujo regular de producto.
10. Para agregar mantequilla a un recipiente de palomitas de maíz, empuje el recipiente contra la barra interruptora de la bomba y gire el recipiente para distribuir la mantequilla uniformemente por encima de las palomitas.



Portion Control

A 4.5 ML resistor attached to an electronic timer determines portion control for this unit.

The standard 4.5 ML resistor may be replaced with a 6.0 ML resistor to increase portion dispensed per push of pump switch push bar.

OPTIONAL: **# 05023** 6.0 mL Resistor Replacement Kit

Safety Guidelines

According to food and safety regulations, most foods must be stored and/or served at certain temperatures or they could become hazardous. Check with your local food and safety regulators for specific guidelines.

Be aware of the product you are serving and the temperature the product is required to maintain. Server Products Inc. can not be responsible for the serving of potentially hazardous product.

Stainless steel is one of the best materials for food serving and storage, but there are many products which can corrode it.

If you notice corrosion beginning on any stainless steel surface, you may need to change the cleansing agent, sanitizing agent, or the cleaning procedures you are using.

- Products containing: acids, alkalines, chlorine, or salt can corrode stainless steel.
- Sauerkraut corrodes stainless steel.

Server Products Inc. regrets that we can not honor warranty claims on stainless steel parts that have been affected by sauerkraut.

When Using Unit

WARNING: This appliance must be earthed. Electrical shock could occur if the unit is not earthed or grounded. This requires all three prongs (terminals) on the cord plug to be plugged into the power source. Therefore the cord must be plugged in to the power source without the use of any adaptor(s).

Caution: Please take pre-caution when determining where this unit will be placed and/or how it will be used.

- Carefully consider where this unit will be placed.
- This unit is intended to heat and dispense hot food products.
- It should not be accessible or used by children.
- This unit should only be used by a trained operator or an adult.
- Position this unit where it can easily be supervised and maintained by trained personnel.

CAUTION: When pump switch push bar is activated, unit will dispense a full portion.

Numéro de réglage

Une résistance 4,5 ml attachée à une minuterie électronique détermine le dosage.

La résistance standard 4,5 ml peut être remplacée par une résistance 6 ml pour augmenter la portion par coup sur la barre de poussée.

EN OPTION: **# 05023** Kit de remplacement de résistance 6 ml

Consignes de sécurité

Conformément aux réglementations alimentaires et de sécurité, la plupart des aliments doivent être stockés et/ou servis à certaines températures sous peine de devenir dangereux. Renseignez-vous auprès des instances réglementaires locales pour obtenir des consignes spécifiques.

Ne perdez pas de vue la nature du produit servi et la température à laquelle vous devez le maintenir. Server Products, Inc. ne peut pas être responsable du service de produits potentiellement dangereux.

L'acier inoxydable est l'un des meilleurs matériaux pour le service et la conservation des aliments, cependant une grande quantité de produits peut le corroder.

Si vous remarquez la moindre trace de corrosion sur l'acier inoxydable, pensez à changer de produit de nettoyage ou de désinfection, ou encore à modifier vos procédures de nettoyage.

- Les produits contenant : des acides, des produits alcalins, du chlore ou du sel risquent de corroder l'acier inoxydable.
- La choucroute corrode l'acier inoxydable.

Server Products, Inc. regrette de ne pas pouvoir honorer les demandes sous garantie portant sur les pièces en acier inoxydable détériorées par de la choucroute.

Lorsque vous utilisez l'appareil :

AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être mis à la terre. Risque de décharge électrique si l'appareil n'est pas mis à la terre. Pour ce faire, la fiche du cordon qui se branche sur la source d'alimentation doit être munie de trois broches (bornes). Par conséquent, le cordon doit être branché sur la prise électrique sans adaptateur.

Attention: Prenez des précautions pour déterminer où vous allez placer l'appareil et/ou comment il sera utilisé.

- Étudiez attentivement l'emplacement de l'appareil.
- Cet appareil chauffe et distribue des produits alimentaires chauds.
- Il doit être accessible ou utilisé par des enfants.
- Il doit exclusivement être utilisé par un opérateur ou un adulte formé.
- Placez l'appareil là où il pourra facilement être supervisé et réapprovisionné par le personnel formé.

ATTENTION : Lorsque la barre de poussée du commutateur de la pompe est activée, l'appareil distribue une portion complète.

Control de porciones

Un resistor de 4,5 ML conectado a un temporizador electrónico determina el control de porciones en la unidad.

El resistor de 4,5 ML estándar puede reemplazarse por el resistor de 6,0 ML a fin de aumentar la porción dispensada al empujarse la barra interruptora de la bomba.

OPCIONAL: #**05023** Juego de recambio del resistor de 6,0 mL

Pautas de seguridad

Según las normas sobre alimentos y seguridad, la mayoría de los alimentos deben almacenarse o servirse a cierta temperatura, de lo contrario pueden ser peligrosos. Consulte las normas locales sobre pautas específicas de seguridad y alimentos.

Tenga presente el producto que se va a servir y la temperatura de conservación que éste requiere. Server Products Inc. no puede hacerse responsable por servir un producto potencialmente peligroso.

El acero inoxidable es uno de los mejores materiales para servir y almacenar alimentos, pero existen muchos productos que pueden corroerlo. Si detecta signos de corrosión en alguna superficie de acero inoxidable, puede que sea necesario cambiar los agentes de limpieza o desinfección, o bien modificar los procedimientos de limpieza.

- Los productos que contienen: agentes ácidos o alcalinos, cloro o sal pueden corroer el acero inoxidable.
- El chucrut corroe el acero inoxidable.

Server Products Inc. no ofrece ninguna garantía para las piezas de acero inoxidable que resulten afectadas por el chucrut.

Uso de la unidad-

ADVERTENCIA: Esta unidad debe estar conectada a tierra. Se pueden producir descargas eléctricas si la unidad no está debidamente conectada a tierra. Las tres espigas (terminales) del enchufe deben estar conectadas a la fuente de alimentación. Por lo tanto el enchufe debe estar conectado a la fuente de alimentación sin usar ningún adaptador.

Precaución: Tome las precauciones pertinentes cuando vaya a determinar dónde y cómo se usará la unidad.

- Considere cuidadosamente el lugar donde ubicará la unidad.
- Esta unidad está diseñada para calentar y dispensar alimentos calientes.
- Manténgala fuera del alcance de los niños.
- La unidad debe ser usada solamente por un operador entrenado o un adulto.
- Ubique la unidad donde pueda ser supervisada y mantenida fácilmente por personal entrenado.

PRECAUCIÓN: Al activarse la barra interruptora de la bomba, la unidad dispensará una porción completa.

Unit Take-Down

❶ PRESS SWITCH TO "OFF" POSITION.

❷ UNPLUG CORD.

CAUTION: If unit has already been in use, unit may still be HOT. Allow unit to cool before continuing.

Trouble Shooting

Possible Problem:

- Unit does not heat.

Solutions:

- Make sure cord is securely plugged in.
- Make sure power is available from source.
- Make sure unit is on or thermostat is set correctly.
- Prime pump.
- Clean pump.
- Make sure pump coupling is properly aligned with pump motor. Motor must activate when pump bar switch is being pressed.

Démontage

❶ ÉTEINDRE EN METTANT L'INTERRUPTEUR SUR ARRÊT (OFF).

❷ Débranchez le cordon.

ATTENTION : Si l'appareil a déjà été utilisé, il est peut-être encore CHAUD. Laissez refroidir l'ensemble avant de poursuivre.

Dépannage

Problème possible :

- L'appareil ne chauffe pas.

Solutions :

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché.
- Assurez-vous que l'alimentation est disponible à la source.
- Assurez-vous que l'appareil est sous tension ou que le thermostat est correctement réglé.
- Amorcez la pompe.
- Nettoyez la pompe.
- Assurez-vous que l'accouplement de la pompe est correctement aligné sur le moteur de la pompe. Le moteur doit s'activer lorsque vous appuyez sur la barre de poussée du commutateur de la pompe.

Desarmado de la unidad

❶ PONGA EL INTERRUPTOR EN LA POSICIÓN APAGADA (OFF).

❷ DESENCHUFE EL CABLE

PRECAUCIÓN: Si la unidad se ha usado hace poco, puede que aún esté CALIENTE. Deje que la unidad se enfríe antes de continuar.

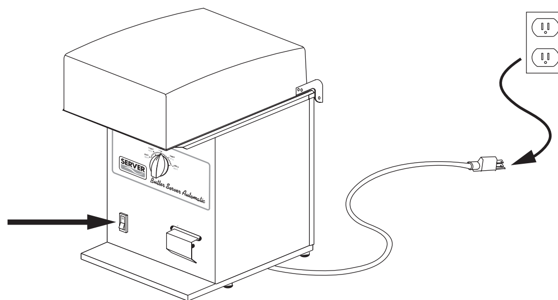
Localización de averías

Posible problema:

- La unidad no se calienta.

Soluciones:

- Cerciórese de que el cable esté correctamente enchufado.
- Cerciórese de que la fuente de alimentación esté suministrando energía.
- Cerciórese de que la unidad esté encendida o el termostato esté fijado correctamente.
- Cebe la bomba.
- Limpie la bomba.
- Cerciórese de que el acoplamiento de la bomba esté correctamente alineado con el motor de la misma. El motor debe activarse tras pulsarse el interruptor de la bomba.



CLEANING

Before first use and after use daily, disassemble and clean unit. Stainless steel parts can corrode. It is important to clean, rinse, sanitize, and dry these parts daily and properly. Failure to comply with any of these instructions may void unit warranty:

❶ See **Unit Take-Down.**

❷ MAKE SURE UNIT IS **"OFF"** AND UNPLUGGED.

WARNING: NEVER IMMERSE BASE OR SHROUD OF UNIT IN WATER. NEVER USE ANY WATER JET OR PRESSURE SPRAYER ON BASE OR SHROUD OF UNIT.

Electrical shock could occur or electrical components inside the unit base could be damaged from water exposure.

- Do not use any highly alkaline or acidic solvents,
- steel wool, or other harsh abrasives to clean unit.
- Do not use abrasive cleansers, scrapers, steel pads,
- steel wool, or other cleaning tools that can scratch surfaces.
- A general purpose, nonabrasive cleaner may be used on hard to remove food deposits.
- A mildly abrasive nylon or brass brush may be used to remove any food or mineral deposits on the unit.
- Abrasive cleansing agents can corrode stainless steel.
- Fully rinsing all parts can help prevent corrosion.
- A nontoxic glass cleaner may be used for cleaning any stainless steel parts and the dome.

❸ WIPE EXTERNAL SURFACES OF UNIT WITH A CLEAN DAMP CLOTH DAILY. DRY WITH A CLEAN SOFT CLOTH.

❹ REMOVE AND WASH dome, PUMP AND BOWL IN WARM SOAPY WATER. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLEAN CLOTH.

❺ FULLY DISASSEMBLE PUMP and scrub pump parts in hot soapy water. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLEAN CLOTH.

- Have a container of warm water ready to collect small parts to prevent any loss.
- Use supplied brush to clean all confined areas.

❻ SANITIZE PARTS FOLLOWING YOUR LOCAL SANITIZATION REQUIREMENTS.

All parts in contact with food must be sanitized.

❼ ALLOW PARTS TO FULLY AIR DRY AFTER SANITIZATION.

Various elements and minerals, such as chlorides in tap water, can accumulate on stainless steel parts and create corrosion.

To prevent corrosion on any stainless steel parts, it is important to fully air dry, as required after sanitization, or to fully dry with a clean soft cloth regularly.

NETTOYAGE

Démontez et nettoyez l'appareil avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. Les pièces en acier inoxydable craignent la corrosion. Il est important de nettoyer, rincer, désinfecter et essuyer correctement ces pièces tous les jours. Il convient de respecter toutes ces consignes sous peine d'annulation de la garantie :

❶ Consultez **Démontage de l'appareil.**

❷ ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST SUR ARRÊT ET DÉBRANCHÉ.

AVERTISSEMENT : NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE OU LE BOÎTIER DE L'APPAREIL DANS L'EAU. N'UTILISEZ JAMAIS UN JET D'EAU OU UN JET SOUS PRESSION SUR LE SOCLE OU LE BOÎTIER DE L'APPAREIL.

Une électrocution ou l'endommagement des composants électriquesà l'intérieur du socle est possible suite à une exposition à l'eau.

- N'utilisez pas de solvants fortement alcalins ou acides,
- de laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, racloirs, tampons en acier, laine d'acier ou autres ustensiles de nettoyage pouvant rayer les surfaces.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant polyvalent non abrasif sur les dépôts alimentaires difficiles à retirer.
- Vous pouvez utiliser une brosse en nylon ou en laiton légèrement abrasive pour retirer les dépôts alimentaires ou calcaires de l'appareil.
- Les produits de nettoyage abrasifs peuvent corroder l'acier inoxydable.
- Rincez minutieusement toutes les pièces pour empêcher la corrosion.
- Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres non toxique sur les pièces en acier inoxydable et le couvercle bombé.

❸ Essuyez chaque jour les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humecté propre. Séchez avec un chiffon doux et propre.

❹ RETIREZ ET LAVEZ LE COUVERCLE BOMBÉ, LA POMPE ET LE BOL DANS DE L'EAU SAVONNEUSE CHAUDE. RINCEZ MINUTIEUSEMENT ET ESSUYEZ AVEC UN CHIFFON PROPRE ET DOUX.

❺ DÉMONTEZ ENTIÈREMENT LA POMPE et frottez les composants dans de 5l'eau savonneuse chaude. RINCEZ MINUTIEUSEMENT ET ESSUYEZ AVEC UN CHIFFON PROPRE ET DOUX.

- Utilisez un récipient d'eau chaude pour y mettre les petits composants afin de ne pas les perdre.
- Utilisez le goupillon fourni pour nettoyer tous les endroits difficilement accessibles.

❻ DÉSINFECTEZ LES PIÈCES CONFORMÉMENT AUX CONSIGNES D'HYGIÈNE LOCALES.

Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être désinfectées.

❼ LAISSEZ COMPLÈTEMENT SÉCHER LES PIÈCES À L'AIR APRÈS DÉSINFECTION.

Divers éléments et minéraux, tels que les chlorures de l'eau du robinet, peuvent s'accumuler sur les pièces en acier inoxydable et provoquer leur corrosion. Pour empêcher la corrosion des pièces en acier inoxydable, il est important de les laisser complètement sécher à l'air, comme requis après désinfection, ou de les essuyer complètement avec un chiffon propre et doux.

LIMPIEZA

Desarme y limpie la unidad antes de usarla por primera vez y después de cada uso. Las piezas de acero inoxidable pueden corroerse. Es importante limpiar, enjuagar, desinfectar y secar diariamente las piezas en forma adecuada. El no acatar estas instrucciones podría anular la garantía de la unidad:

❶ Consulte la sección Desarmado de la unidad.

❷ CERCIÓRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ APAGADA Y DESENCHUFADA.

ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA EN AGUA LA BASE O EL RESGUARDO DE LA UNIDAD. NUNCA USE UN CHORRO DE AGUA O ROCIADOR A PRESIÓN EN LA BASE O RESGUARDO DE LA UNIDAD.

El exponer la base de la unidad al agua puede producir descargas eléctricas o dañar sus componentes eléctricos internos.

- No use ningún disolvente altamente ácido o alcalino,
- virutas de acero, ni ningún agente de limpieza abrasivo para limpiar la unidad.
- No utilice limpiadores abrasivos, raspadores, estropajos,
- virutas de acero, ni ningún utensilio de limpieza que pueda rayar las superficies.
- Emplee un limpiador no abrasivo de uso común para eliminar los restos de comida endurecidos.
- Se puede usar un cepillo levemente abrasivo de nilón o latón para eliminar de la unidad los residuos minerales o de comida.
- Los agentes de limpieza abrasivos pueden corroer el acero inoxidable.
- Enjuague totalmente las piezas para evitar la corrosión.
- Se puede utilizar un limpiacristales no tóxico para limpiar las piezas de acero inoxidable y la cubierta.

❸ Con un paño húmedo limpie diariamente las superficies externas de la unidad. Séquelas con un paño suave.

❹ RETIRE Y LAVE LA cubierta, LA BOMBA Y EL RECIPIENTE EN UNA SOLUCIÓN JABONOSA TIBIA. ENJUÁGUELOS TOTALMENTE Y SÉQUELOS CON UN PAÑO SUAVE.

❺ DESARME TOTALMENTE LA BOMBA y escobille todas las piezas en una solución jabonosa caliente. ENJUÁGUELAS TOTALMENTE Y SÉQUELAS CON UN PAÑO SUAVE.

- Tenga listo un recipiente de agua tibia para guardar las piezas pequeñas y evitar que se pierdan.
- Utilice las escobillas que se proporcionan para limpiar todas las áreas de difícil acceso.

❻ Desinfecte las piezas según los requisitos de su localidad.

Desinfecte todas las piezas que entran en contacto con los alimentos.

❼ Deje que las piezas se sequen totalmente al aire libre una vez desinfectadas.

La presencia en el agua potable de diversos elementos y minerales tales como cloruros pueden causar corrosión si se acumulan en las piezas de acero inoxidable. Para evitar dicha corrosión, seque totalmente las piezas después de desinfectarlas, ya sea dejándolas al aire libre o frotándolas con un paño suave.

Wiring Diagram

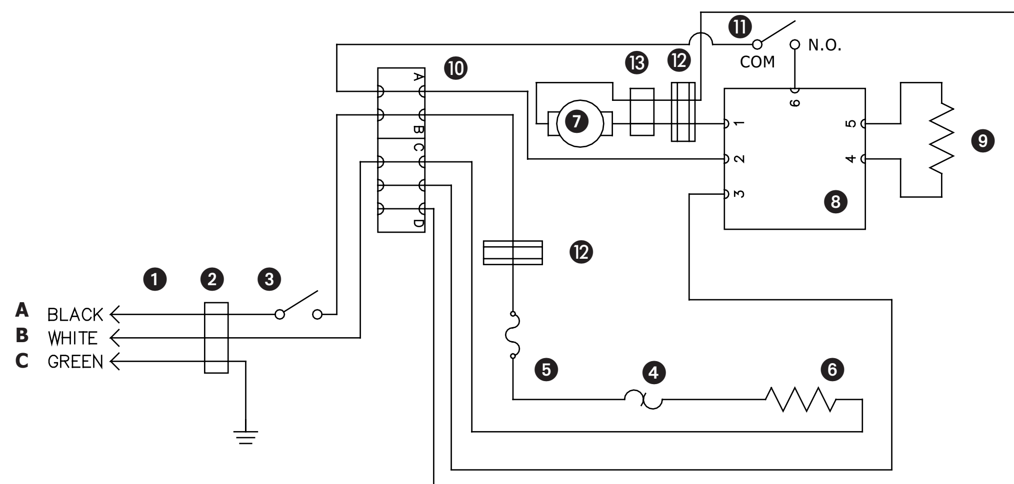
1. Cord Assembly
   Wire Colors:
   A Black
   B White
   C Green
2. Right Angle Heyco
3. Snap-In Rocker Switch
4. Thermostat
5. Thermal Cutout
6. Heating Element
7. Pump Motor Assembly
8. Electronic Timer Assembly
9. 4.5 mL Resistor Assembly
10. Terminal Block
11. Push Bar Switch
12. 9/16 Snap Bushing
13. Strain Relief

Wiring Diagram

1. CORDON
   Couleurs des fils :
   A Noir
   B Noir
   C Vert
2. Heyco angle droit
3. Interrupteur à bascule à enclenchement
4. Thermosta
5. Thermorupteur
6. Élément chauffan
7. Moteur de pompe
8. EMinuterie électronique
9. Résistance 4,5 m
10. Écrou de câble
11. Barre de poussée
12. Douille pression 9/16
13. Serre-câble

Wiring Diagram

1. Conjunto del cable
   Colores de los alambres:
   A Black
   B White
   C Green
2. Heyco, ángulo recto
3. Interruptor basculante enchufable
4. Termostato
5. Interruptor térmico
6. Elemento calefactor
7. Conjunto del motor de la bomba
8. Conjunto del temporizador electrónicoy
9. Conjunto del resistor de 4,5 mL
10. Tuerca para alambres
11. Interruptor de la bomba
12. Manguito a presión de 9/16
13. Protección contra tirones



Service

Contact your dealer or Server Products Inc. Customer Service Department for the following:

ORDERING REPLACEMENT PARTS

Be prepared to give this information:

1. Model Number

2. Series Number

3. Part Description

4. Part Number

You can find the unit model number, series number, and other specific data on a label attached to bottom or back side of every unit.

General Service, Repair, or Returns

Before sending any item to Server Products for service, repair, or return, contact Server Customer Service to request a **RETURN AUTHORIZATION NUMBER.** Merchandise must be sent to Server with this number.

Returned goods must be in new and unused condition and not more than one year old and will be subject to a 20% (percent) restocking charge. Electrical parts (thermostats, heating elements etc.) are not returnable.

Server Products maintains a fully staffed service department with highly skilled factory trained personnel.

Service is extremely prompt. Under normal circumstances, a repaired unit is shipped out the day after it is received. Labor charges are reasonable.

Réparations

Contactez votre revendeur ou le service clientèle de Server Products Inc. pour :

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Soyez prêt à fournir ces informations :

1. Numéro de modèle
2. Numéro de série
3. Description de la pièce
4. Numéro de référence de la pièce

Le numéro de modèle, le numéro de série et autres renseignements figurent sur une étiquette située en dessous ou à l'arrière de tout appareil.

Mantenance Generale, Reparations Ou Revnvis

Avant d'envoyer un composant à Server Products pour maintenance, réparation ou retour, contactez le service clientèle Server Products pour demander un **NUMÉRO D'AUTORISATION DE RETOUR.** La marchandise renvoyée à Server doit indiquer ce numéro.

La marchandise renvoyée doit être à l'état neuf et ne pas avoir été utilisée, ne pas avoir plus d'un an d'âge et elle fera l'objet de frais de réapprovisionnement de 20 %. Les composants électriques (thermostats, éléments chauffants, etc.) ne peuvent pas être renvoyés.

Server Products dispose d'un service clientèle complet doté d'un personnel extrêmement compétent formé en usine.

Le service est très rapide. Dans la plupart des cas, l'appareil réparé est réexpédié le jour qui suit sa réception. Les frais de main-d'œuvre sont raisonnables.

Servicio

Comuníquese con su distribuidor o con el Departamento de Servicio al Cliente de Server Products Inc. para obtener mayor información sobre lo siguiente:

CÓMO PEDIR REPUESTOS

Es posible que se le solicite la siguiente información:

1. Número de modelo
2. Número de serie
3. Descripción de la pieza
4. Número de pieza

En una etiqueta pegada en la parte inferior o posterior de la unidad encontrará los números de modelo, serie y demás información pertinente.

Servicio General, Reparacíon O Devoluciones

Si debe enviar un producto a Server Products por servicio, reparación o devolución, comuníquese con el departamento de servicio al cliente y solicite un NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN. La mercancía debe enviarse a Server con este número.

Los productos devueltos deben estar en condiciones nuevas y sin usar y no tener más de un año, y están sujetos a un 20% (por ciento) de cargo de reposición en inventario. No se pueden devolver piezas eléctricas (termostatos, elementos calentadores, etc.).

Server Products cuenta con un departamento de servicio con personal altamente calificado entrenado en la fábrica.

Nuestro servicio es muy puntual. En circunstancias normales, las unidades reparadas se despachan al día siguiente. Nuestros cargos por concepto de mano de obra son razonables.

Server Products Limited Warranty

All Server Products equipment is backed by a two-year limited warranty against defects in materials and workmanship.

SCOPE OF WARRANTY: Server Products Inc. ("Server Products") warrants that, for a period of two (2) years from the date of purchase (the "Warranty Period"), the equipment manufactured by it will be free from defects in workmanship and materials provided the equipment is used in the manner and in the environment for which they were manufactured.

DISCLAIMERS AND LIMITATIONS. OTHER THAN AS SET FORTH ABOVE, SERVER PRODUCTS SPECIFICALLY DISCLAIMS ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE.

This warrant does not extend to repairs or alterations undertaken without the prior written consent of Server Products or for goods that are misused, abused or neglected or if the goods are not properly stored, maintained, installed or operated.

SERVER PRODUCTS SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL, SPECIAL, INDIRECT, EXEMPLARY, PUNITIVE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THE GOODS OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY; INCLUDING BUT NOT LIMITED TO DAMAGE TO PROPERTY OR LOSS OF PROFITS OR REVENUE.

CLAIMS ADMINISTRATION: All warranty claims must be made by calling our customer service department for a return authorization during the Warranty Period and any alleged defective unit must be returned to Server Products factory, freight prepaid.

Upon receipt of any defective unit, Server Products, at its option, may either:

(i) replace any equipment proved to be defective,

(ii) remedy or repair such defect or

(iii) refund the purchase price of the defective equipment in the form of a credit applicable to future purchases. Server Products obligation and Buyer's sole remedy will be limited to these options. In the case of units or parts purchased by Server Products from a third-party supplier,

Server Products' obligation and Buyer's sole remedy against Server Products or Server Products's suppliers shall not exceed the settlement which Server Products is able to obtain from its supplier.

Garantie Limitee De Server Products

Tous les produits Server Products sont assortis d'une garantie limitée de deux ans contre tout défaut de matériels et de fabrication.

ÉTENDUE DE LA GARANTIE : .Server Products Inc. (« Server Products ») garantit que, pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat (la « période de garantie »), son équipement est exempt de défauts de matériaux ou de main-d'œuvre, dans la mesure où l'équipement est utilisé de la manière et dans l'environnement pour lesquels il a été conçu.

DÉSISTEMENT ET LIMITATIONS. OUTRE LES CONDITIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS, SERVER PRODUCTS RÉFUTE TOUTES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉES AUX SUIVANTES, LES GARANTIES DE QUALITÉ LOYALE ET MARCHANDE ET/OU L'ADAPTATION À UN OBJET OU UN USAGE PARTICULIER.

Cette garantie ne s'applique ni aux réparations, ni aux modifications effectuées sans l'approbation écrite de Server Products, ni aux produits qui ont subi un usage impropre, abusif ou peu soigné, qui n'ont pas été stockés, entretenus, installés ou utilisés correctement.

SERVER PRODUCTS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES FORTUITS, SPÉCIAUX, INDIRECTS, EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANT DE L'UTILISATION DES PRODUITS OU DÉCOULANT DE TOUTE INFRACTION À CETTE GARANTIE ; INCLUANT MAIS NON LIMITÉE AUX DOMMAGES DU MATÉRIEL OU À LA PERTE FINANCIÈRE OU DE BÉNÉFICES.

TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS : Toute réclamation doit être effectuée en appelant notre service clientèle, pendant la période de garantie, en vue d'obtenir une autorisation de renvoi. Tout appareil supposé défectueux doit être renvoyé à l'usine, port prépayé.

À la réception de tout appareil défectueux, Server Products peut, à sa discrétion :

(i) soit remplacer l'équipement déclaré défectueux,

(ii) soit résoudre ou réparer ledit défaut,

(iii) soit rembourser le prix d'achat de l'appareil défectueux sous forme d'avoir destiné à de futurs achats. La responsabilité de Server Products et le seul recours de l'acheteur seront limités à ces seules options. Pour le cas d'appareils ou de pièces achetés par Server Products auprès d'un tiers,

l'obligation de Server Products et le seul recours de l'acheteur contre Server Products ou des fournisseurs de Server Products ne dépasseront pas le règlement que Server Products pourra obtenir de son fournisseur.

Garantía Limitada De Server Products

Todos los equipos de Server Products están cubiertos por una garantía limitada de dos años contra defectos de fabricación y materiales.

ALCANCE DE LA GARANTÍA: Server Products Inc. ("Server Products") garantiza que por un plazo de dos (2) años desde la fecha de compra (el "Período de garantía"), el equipo fabricado por la empresa estará exento de defectos de fabricación y materiales siempre y cuando el equipo se utilice en la forma y dentro del entorno para los cuales fue fabricado.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD. APARTE DE LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE, SERVER PRODUCTS RECHAZA ESPECÍFICAMENTE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR.

Esta garantía no se extiende a reparaciones ni alteraciones realizadas sin la previa autorización por escrito de Server Products ni a productos utilizados en forma incorrecta, indebida o negligente, o incorrectamente almacenados, mantenidos, instalados u operados.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERVER PRODUCTS SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES, INDIRECTOS, EJEMPLARES, PUNITIVOS O CONSECUENCIALES QUE SURJAN DEL USO DE LOS PRODUCTOS O QUE NO ESTÉN CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA; INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A ELLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD O A LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O ENTRADAS.

ADMINISTRACIÓN DE RECLAMOS: Todos los reclamos bajo garantía deben hacerse llamando al departamento de servicio al cliente durante el Período de garantía a fin de obtener un número de autorización de devolución, y todas las unidades supuestamente defectuosas deberán devolverse a la fábrica de Server Products con flete prepagado.

Una vez recibida la unidad defectuosa, Server Products, a su criterio:

(i) puede cambiar todo equipo que demuestre estar defectuoso,

(ii) puede remediar o reparar dicho defecto o

(iii) puede reembolsar el precio de compra del equipo defectuoso en forma de un crédito aplicable a compras futuras. La obligación de Server Products y la única solución para el comprador se limitará a dichas opciones. En el caso de tratarse de unidades o piezas que Server Products haya adquirido de un distribuidor,

la obligación de Server Products y la única solución para el comprador contra Server Products o sus distribuidores no excederá el convenio que Server Products tiene con sus distribuidores.

PARTS LIST / LISTE DES PIÉCES / LISTA DE PIEZAS

Part #	Description	Description	Descripción
04433	Insulator Board	Panneau diélectrique	Tablero aislador
04434	Push Bar Switch	Barre de poussée (commutateur)	Interruptor de la bomba
04544	Snap-In Rocker Switch	Interrupteur à bascule à enclenchement	Interruptor basculante enchufable
05003	Insulation (2) (Not Shown)	Isolant (2) (non illustré)	Aislamiento (2) (no aparece)
05013	Mask Assembly	Masque	Conjunto de mascarilla
05016	Base	Socle	Base
05017	Decal, Butter Server- Popcorn Photo, wraps 3 sides of unit. (Not Shown)	Autocollant, photo distributeur de beurre-popcorn, couvre 3 côtés de l'apparell.(non illustré)	Calocomanía, fotografía del servidor de mantequilla-palomitas de maíz, cubre 3 lados de la unidad
05018	Front Plate	Plaque avant	Placa delantera
05026	Decal Set, Butter Server-Flavors, optional customer application.	Jeu d'autocollants, distributeur de beurre -Parfums, à la demande du client (option)	Conjunto de calcomanías, servidor de mantequilla-sabores, uso opcional del cliente.
05029	Dome, Black ABS Plastic	Couvercle bombé, plastique ABS noir	Cubierta, plástico ABS negro
05033	Dome Assembly, Black	Couvercle bombé, noir	Conjunto de la cubierta, negro
05034	Pump Motor Replacement Kit	Kit de remplacement du moteur de pompe	Conjunto del motor de la bomba
05035	Thermal Cut-Out Assembly	Thermorupteur	Conjunto del interruptor térmico
05066	Hinge, Left Hand	Charnière, gauche	Bisagra izquierda
05067	Hinge, Right Hand	Charnière, droite	Bisagra derecha
05102	Pump Bracket, Raw	Support de pompe, brut	Soporte de la bomba
05105	Pump Coupling	Accouplement de pompe	Acoplamiento de la bomba
05107	Pump Motor Cover	Couvercle du moteur de pompe	Cubierta del motor de la bomba
05108	Pump Motor Assembly	Moteur de pompe	Conjunto del motor de la bomba
05118	O-Ring, 5/8"	Joint torique, 16 mm	Junta tórica, 16 mm
05122	Priming Plug O-Ring	Joint torique du bouchon d'amorçage	Junta tórica, tapón de cebado
05123	Priming Plug, Stainless Steel	Bouchon d'amorçage, acier inoxydable	Tapón de cebado, acero inoxidable
05124	Priming Plug Assembly- Includes O-Ring	Bouchon d'amorçage - Inclut un joint torique	Conjunto del tapón de cebado, incluye la junta tórica
05125	Rotor	Rotor	Rotor
05127	O-Ring, 1"	Joint torique, 25 mm	Junta tórica, 25 mm
05129	Pump Cap	Caouchon de pompe	Tapa de la bomba
05131	Foot Valve	Clapet de pied	Válvula de pie
05132	Pump Gear	Engrenage de pompe	Engranaje de la bomba
05133	Bail	Anse	Fiador
05134	Adjusting Stud	Goujon de réglage	Espiga de ajuste
05135	Adjusting Nut	Écrou de réglage	Tuerca de ajuste
05152	Foot Valve Assembly	Clapet de pied	Conjunto de la válvula de pie
05186	Push Bar Assembly	Barre de poussée	Conjunto de la barra interruptora
05229	Thermostat Knob	Bouton de thermostat	Perilla del termostato
05235	Pump Body	Corps de pompe	Cuerpo de la bomba

PARTS LIST

LISTE DES PIÉCES

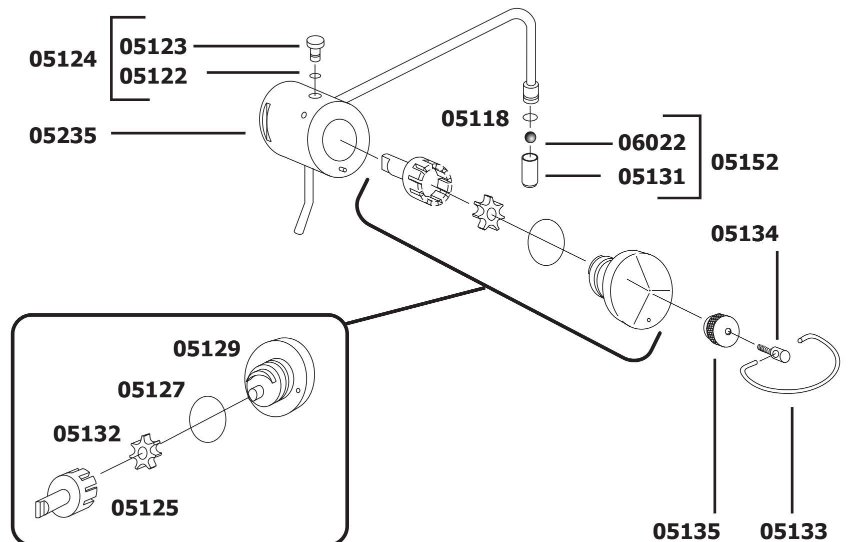
LISTA DE PIEZAS

Part #	Description	Description	Descripción
05236	Pump Assembly	Pompe	Conjunto de la bomba
05239	Inner Vessel Assembly	Récipient intérieure	Asamblea vessal interna
05247	Shroud Assembly	Coque	Conjunto del resguardo
05256	Heating Element, 120V/350W	Élément chauffant, 120 V/350 W	Elemento calefactor, 120V/350W
05257	Heating Element Bracket (3)	Support d'élément chauffant (3)	Soporte del elemento calefactor (3)
05274	Bowl, Stainless Steel, 3.5 qt (3.3 L)	Bol, acier inoxydable, 3,3 l	Recipiente, acero inoxidable, 3,3 L
05278	Thermostat Bracket	Support de thermostat	Soporte del termostato
05314	Electronic Timer Assembly	Minuterie électronique	Conjunto del temporizador electrónico
05324	4.5 mL Resistor Assembly	Résistance 4,5 ml	Conjunto del resistor de 4,5 mL
05325	Push Bar Shaft	Arbre de barre de poussée	Eje de la barra interruptora
05386	Label, Logo, Butter Server Automatic-Thermostat Control Decal	Étiquette, Logo, Distributeur de beurre automatique-Réglage du thermostat.	Etiqueta, logotipo, calcomanía de control, termostato del servidor de mantequilla automático.
06022	Stainless Steel Ball, 1/2" Diameter	Bille en acier inoxydable, 12 mm de diamètre	Bola de acero inoxidable, diámetro de 12 mm
10035	Screw, 6-32 X 5/16, Phillips, Round Head (4)	Vis cruciforme, 6-32 x 8 mm, tête ronde (4)	Tornillo Phillips, 6-32 X 8 mm, cabeza redonda (4)
10045	Set Screw, 8-32 X 1/4	Vis, 8-32 x 6 mm	Tornillo de fijación, 8-32 X 6 mm
10102	Nut, 6-32, Hex Cap (4)	Écrou, 6-32, six pans (4)	Tuerca, 6-32, cabeza hexagonal (4)
10120	Pushnut, 3/16 (2)	Écrou, 3/16 (2)	Tuerca de apriete, 3/16 (2)
11615	Cord Assembly, 18 Gauge	Cordon, 18 G	Conjunto del cable, calibre 18
55034	Thermostat Replacement Kit	Kit de remplacement du thermostat	Juego de recambio del termostato
67207	Strain Relief Bushing, Right Angle	Douille, serre-câble, angle droit	Buje de protección contra tirones, ángulo recto
81058	Foot with Screw (4)	Pied avec vis (4)	Pata con tornillo (4)
82009	Brush	Goupillon	Escobilla
86189	Terminal Block	Bloc de raccordement	Bloque terminal

05000
BSA

05066
05029
05033
05067
10035(4)
10102(4)
82009
05236
05274
05108
05013
05239
05256
05257(3)
05278
04434
55034
04433
05035
05247
05018
05386
05229
04544
10120(2)
05026
86189
05325
05324
05186
05314
11615
05016
81058(4)
67207

05236
Pump Assembly



05108
Pump Motor Assembly

